

SCHATTBUCH

Restaurant

MITTAGSKARTE 01.07. – 04.07.2025

Zu jedem Hauptgang erhalten Sie als Vorspeise wahlweise einen frischen Marktsalat oder unsere Tagessuppe.

DIENSTAG

Schweinefilet / Rosmarinkartoffeln / Brokkoli / Jus

28 €

(D-E-M)

Ofentomaten / Rosmarinkartoffeln / Brokkoli / Weißwein Schaum

23 €

(D-E-K-M)

MITTWOCH

Polpette al Sugo / Safran Risotto / Ofengemüse

28 €

(A-B-D-E-M)

Safran Risotto / Ofengemüse / Tomaten Schaum

23 €

(D-E-M)

DONNERSTAG

Backhendl / Kartoffel-Gurken-Salat

28 €

(A-B-D-E-L-M)

Sellerie Schnitzel / Kartoffel-Gurken-Salat

23 €

(A-B-D-E-L-M)

FREITAG

Dorade / Tomaten-Brot-Salat / Rucola

28 €

(A-D-E-I-M)

Gratinierter Feta / Tomaten-Brot-Salat / Rucola

23 €

(A-D-E-M)

Für den süßen Abschluss bieten wir Ihnen ein wechselndes Mittagsdessert an.

10 €

À LA CARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Sie im Schattbuch willkommen zu heißen.
Die folgende Gerichte können Sie à la carte genießen, gegen einen Gang aus dem Menü
Ihrer Wahl tauschen oder auch zusätzlich bestellen.
Lassen Sie sich von unseren saisonalen Qualitätsprodukten inspirieren.

3 Gang Menü 87€
3 Gang Vegetarisch 67€

Ihr Küchenchef
Caio Benati



SOMMER SALAT VOM KELTENHOF

Eingelegtes Aprikose / Haselnuss Vinaigrette / Junger Spinat / Ziegenfrischkäse
21 €

KIRSCH GAZPACHO

Minze / Tomaten / Sherry / Ricotta
19 €

CARBONARA

Guanciale / Pecorino / Borettane Zwiebeln / Hollandaise
Zwischengang 24 € Hauptgang 32 € Vegetarisch auch möglich

JACKSCREEK BLACK ANGUS INSIDE SKIRT

Kartoffel Terrine / Wilder Brokkoli / Lauch / Chimichurri / Lie De Vin
Zwischengang 42 € Hauptgang 51 € Aufpreis Menü 15 €

WILDFANG ZANDER

Fregola Sarda / Wilder Pak Choi / Baby Karotten / Verjus
Zwischengang 45 € Hauptgang 53 € Aufpreis Menü 15 €

KIWI

Gurke / Huasgemachter Joghurt / Dill / Artischocken-Elixier
19 €

TASTING MENÜ

RIND

Parmesan / grüner Pfeffer / Himbeere
Oliven / Topinambur
38 €

OKTOPUS

Balsamico / Paprika / Anis
Schwarzer Knoblauch / Tapioka
32 €

TOMATENESSENZ

Mais / Taube / Basilikum
36 €

SAIBLING

Bienenwachs / Buchenpilz
Kamillenblüte / Zitronengras
36 €

BÜFFEL PICANHA

Bunte Beete / Ziegenjoghurt / Kakao
Mispeln / Gremoulate
57 €

APRIKOSE

Haselnuss / Bergamotte / Ziegenjoghurt
23 €

VEGETARISCH

WASSERMELONE

Mate Dashi / Wasserkresse / Minze /
Chioggia Beete
28 €

ZUCCHINI

Liebstöckel / Granny Smith / Haselnüsse /
Sojasprossen
38 €

TOMATENESSENZ

Mais / Passionsfrucht / Vanille / Basilikum
28 €

BIOHOF SCHAUWIES SELLERIE

Holunderblüten / Buchweizen
Frühlingskräuter
26 €

BLUMENKOHL

Tagine / Couscous / Aubergine
Salzzitrone / Pilz
39 €

RHABARBER

Amaranth / Fenchel / Thymian
„Yuna“ Original Beans
23 €

4 Gänge 121 € / 5 Gänge 131 € / 6 Gänge 141 €

4 Gänge 109 € / 5 Gänge 119 € / 6 Gänge 129 €

Weinreise á 0,1l:

4-Gang - 49 € / 5-Gang - 59 € / 6-Gang - 69 € pro Person